

## BIZNES PRZY JEDNYM STOLE

**Restauracja Tradycja** to niezwykle miejsce ulokowane w samym sercu Krakowa, w którym przenikają się dwie wyjątkowe kultury i dwie doskonałe kuchnie: polska i włoska. Klimatyczne wnętrza naszej restauracji są idealne na wszelkiego rodzaju okazje – od firmowych kolacji z pełną obsługą kelnerską po mniej formalne spotkania przy szwedzkim bufecie.

Każdą ofertę przygotowujemy indywidualnie, dostosowując nasze propozycje do Państwa potrzeb i oczekiwań. Cały zespół restauracji Tradycja dołoży wszelkich starań, by zorganizowana przez nas uroczystość była perfekcyjna i wyjątkowa.

W celu uzyskania informacji dodatkowych lub dokonania rezerwacji, zachęcamy do kontaktu - jesteśmy do Państwa dyspozycji przez cały tydzień.  
Zapraszamy do skorzystania z naszych usług!

## BUSINESS AT ONE TABLE

*Tradycja, located at the very heart of Kraków, is a unique place in which two fascinating cultures and two flavorful cuisines combine in a special way. Our restaurant is a perfect venue for every occasion – from business dinners with full service, up to less formal meetings with buffet.*

*Every offer is customized to meet your expectations and needs. Our restaurant team will make every effort to make your event perfect, special and memorable.*

*If you have any questions or you would like to make a reservation, do not hesitate to contact us – we are here to help all week. We are looking forward to doing business with you!*



## MENU I

**PRZYSTAWKI / APPETIZER:**  
(podane wieloporcjowo na stoły/ served on shared platters))

**Pierogi (ruskie, z kapustą i grzybami)**  
Dumplings (Russian - with potatoes and cottage cheese, with cabbage and mushrooms)

**Pasztet staropolski z konfiturą z cebuli, sosem porzeczkowym i grzanką paryską**  
Traditional pate with onion jam, currant sauce and toast

**Regionalne sery z konfiturą śliwkową**  
Regional cheeses served with plum jam

## ZUPY/ SOUPS

**Tradycyjny polski żurek z jajkiem**  
Traditional Polish sour soup "żurek" served with egg

**lub/or\***  
**Aksamitny krem z dyni podawany z siankiem z pora**  
Cream of pumpkin soup served with leek hay

## DANIE GŁÓWNE/ MAIN COURSE

**Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z opiekanymi ziemniakami i buraczkami zasmażanymi**  
Pork tenderloins in boletus sauce served with roasted potatoes and fried beetroots

**lub/or\***

**Filet z łososia podawany na czarnym risotto, salsefia, pomidorki koktajlowe, sos winno-cytrynowy**  
Salmon filet served on black risotto, salsify, cherry tomatoes and wine-lemon sauce

## DESER

**Sernik**  
Cheese cake

**lub/or\***

**Szarlotka**  
Apple pie

**\*dla grup powyżej 20 osób prosimy o wcześniejszy wybór jednego z dań**  
\*one dish to choose in advance for group over 20 people

## MENU II\*

### PRZYSTAWKI / APPETIZER:

(podane wieloporcyjowo na stoły/ served on shared platters))

#### **Pierogi (ruskie, z kapustą i grzybami)**

Dumplings (Russian - with potatoes and cottage cheese, with cabbage and mushrooms)

#### **Pasztet staropolski z konfiturą z cebuli, sosem porzeczkowym i grzanką paryską**

Traditional pate with onion jam, currant sauce and toast

#### **Regionalne sery z konfiturą śliwkową**

Regional cheeses served with plum jam

### ZUPY/ SOUPS

#### **Barszcz czerwony z uszkami**

Beetroot borscht soup with dumplings

lub/or\*

#### **Krem z grzybów leśnych**

Cream of forest mushrooms soup

### DANIE GŁÓWNE/ MAIN COURSE

#### **Półowa pieczonej kaczki podawana z kopytkami oraz modrą kapustą i sosem porzeczkowym**

Half of roasted duck served with dumplings, red cabbage  
and black currant sauce

lub/or\*

#### **Kotleciki jagnięce podawane z puree z selera, palonym porem, marchewką glazurowaną i sosem cytrynowo-winnym**

Lamb chops served with celery puree, roasted leeks,  
glazed carrots and lemon-wine sauce

### DESER

#### **Brownie**

lub/or\*

#### **Kogel mogel**

Egg based dessert 'Kogel mogel'

**\*dla grup powyżej 20 osób prosimy o wcześniejszy wybór jednego z dań**

\*one dish to choose in advance for group over 20 people

**Dodatkowo:**  
**Additionally:**

**Kieliszek wina domowego (białe lub czerwone)-15 zł**  
A glass of house wine (white or red) PLN 15

**lub**

**piwo lane 0,5l.-15zł**  
draft beer 0,5l.-15zł

**pakiet open bar w cenie 65 zł/os. Przez 3h bez limitu (piwo, wino, soft drink, wódka)**  
no limit open bar for 3 hours (beer, wine, soft drink, vodka) 65 pln/person

\*\*\*

**Serwis kelnerski nie jest wliczony w cenę propozycji ,  
będzie nam bardzo miło jeśli zechcecie Państwo docenić naszych kelnerów.  
Czy napiwek kelnerski w wysokości 10% od rachunku będziemy mogli doliczyć?  
Wszelkie informacje dotyczące Państwa rezerwacji zostaną przekazane managerom restauracji Tradycja,  
którzy zatroszczą się o Państwa gości .**

Waiter service is not included. We will be very pleased if you agree to add 10% of the dinner value to the bill and appreciate the work of our team in this way.  
All information about your booking will be provided to the managers who will take care of your guests.